

Fotos: A.R.



## LLUERNA MINIMALISTA Y SOFISTICADO

Lejos del bullicio de la Ciudad Condal se ubica Lluerna, un local innovador que ofrece una cocina de autor a un precio más que respetable. Para los aventureros intrépidos y los ávidos de lo novedoso, ya existe un nuevo espacio.



Mar y Víctor son dos jóvenes que han emprendido con ilusión y entusiasmo un reto que desde sus inicios han ido perfeccionando: abrir un restaurante de cocina de autor en las afueras de Barcelona.

En principio y dada la zona, lo que parecía algo imposible se convirtió en realidad y la aceptación del público fue y es, dado su corto recorrido de tres años, sorprendente. Lluerna, un local sofisticado, innovador y con una cálida ambientación, tuvo una tímida entrada al principio pero con las últimas reformas —que lo sitúan a la altura de su cocina— ha ido ganando clientes.



Su filosofía busca que la calidad prime sobre la estética, aunque mantienen una presentación impecable. Tienen muy en cuenta los puntos de cocción e intentan mimar el producto para ofrecer lo mejor de él. Su cocina como a ellos les gusta definirla es clásica pero adaptada a las últimas tecnologías y posee un toque personal. Como muestra de ello encontramos el *Suquet de pescado de la lonja*, el *Cochinillo crujiente de raza ibérica*, el *Risotto de gamba de Palamós con pesto a la genovesa* o entre los postres el *Pastelito cremoso de chocolate ocamare*, *espuma de clavo y jengibre*. Algo en lo que ellos hacen siempre mucho hincapié es en el hecho de que sus pescados no procedan de piscifactoría, algo que para ellos es símbolo de una mayor calidad.

Una opción estupenda es pedir el menú degustación, por 24,80 o 33,45 € —dependiendo de los platos— uno puede probar lo más representativo del restaurante a través de



dos primeros, un pescado, una carne y dos postres.

La carta de vinos muestra referencias que van en concordancia con los platos, se busca que sorprendan, es así como se apuesta por ejemplo por Enrique Mendoza, un vino con el que se sienten identificados. Poseen 140 referencias que representan la mayor parte de las DD.OO. Su pasión por el vino y la gastronomía, además, les lleva a organizar, para grupos reducidos, cursos de cata y cocina que están teniendo cada vez más éxito. La sala tiene una capacidad para 35 personas, pero si me permiten un consejo, es fantástico el privé situado al final de la sala que posee una gran mesa apartada del resto y donde uno tiene más intimidad. Imprescindible reservar si no se quiere perder mesa. © M. Ramirez

RAFAEL CASANOVAS, 31 - 08921 SANTA COLOMA DE GRAMENET (BARCELONA) | TEL.: 933 910 820 | [www.lluernarestaurant.com](http://www.lluernarestaurant.com) |  
 PROPIETARIO: VÍCTOR QUINTILLA Y MAR GÓMEZ | CHEF: VÍCTOR QUINTILLA | HORARIO: 13:00-16:00 Y 21:00-23:00, EXCEPTO VIERNES  
 HASTA LAS 24:00 | CERRADO: DOMINGO NOCHE Y LUNES | VACACIONES: SEMANA SANTA, 16-20 FEBRERO Y 15 DÍAS EN AGOSTO |  
 PARKING: EN LA ZONA | PRECIO MEDIO (SIN VINO): 24 €